MŁODY ROLNIK

Rok II. DODATEK DO „ROLNIKA“ Nr. 4

Młodzi, pamiętajcie o sumienności w pracy!

Jedną z bardzo ważnych spraw w pracy wszelkiej jest sumienność. Praca, która wykonywana jest dobrze, systematycznie, planowo, z umiłowaniem, obowiązkowością, zaparciem siebie, jest pracą, o której mówi się, że jest sumiennie wykonana. W pracy takiej widocznem będzie, że człowiek, pracując, ma na uwadze pomnożenie bogactwa materjalnego i duchowego. Innych pobocznych względów nie ma. Nawet nie myśli o zaszczytach i słusznie, lecz w cichości własnej duszy tworzy. Bez względu na to, czy ktoś widzi lub nie, chwali lub gani, pracuje jednakowo. Kontrola nad nim zbyteczna. Jest to zdrowy sąd o swych obowiązkach, zaczerpnięty z wielkiej księgi Przyrody. Tak jest w przyrodzie — obowiązki spełniane są sumiennie. Zawsze jest tutaj obowiązkowość i kolejność. Ileż to pięknych kwiatów rośnie na moczarach, gdzie nikt nawet nie dojdzie. Kwiat rośnie, bo mu tak odwieczne prawo każe. Gdzieś w gąszczu leśnym kos śpiewa — czyż na to, aby go słuchano? Nie — spełnia obowiązek. Łan żyta gdzieś wśród niezmierzonych pól rośnie i rośnie, a potem plon daje.

W całej przyrodzie tak jest.

Człowiek, jako jedna z cząstek składowych tego wielkiego świata, winien w podobny sposób czynić, zważywszy jeszcze i to, że człowiek otrzymał od Boga rozum i wolną wolę, trzeba, więc okazać wdzięczność, między innemi — w pracy sumiennej.

My, konkursiści, powinniśmy szczególną uwagę zwrócić na to. Jeśli zaczęliśmy pracę, a nie wątpię ani na chwilę, że tak jest, to z całą sumiennością prowadźmy zaczęte dzieło. Od początku do końca trzeba wszystko dokładnie w swoim czasie i w odpowiedniem miejscu wykonać. Żadnej czynności pod żadnym pozorem odkładać na później nie wolno. Każda przecież czynność musi być wykonana w swoim czasie, bo tylko wtedy można otrzymać dobre rezultaty. Gdybyśmy buraki zamiast opleć i przerwać, gdy zaledwie czwarty liścień rozwiną, odłożyli na później, gdy już buraki wyrosły duże, a chwasty jeszcze większe — co by było, sami odpowiedzcie?

Albo np. zamiast prosiaka wypuszczać codziennie na okólnik, myć go od czasu do czasu, odłożyć tę czynność na później — z pewnością prosiak czułby się nie tęgo.

Wszystkie czynności trzeba wykonywać dokładnie, żeby nie było „aby zbyć“. Jak się coś zacznie robić, to się powinno wykonać solidnie, w przeciwnym razie taką pracę nazwiemy, „że psu się na budę zda“. Tak samo trzeba pracę wykonywać w odpowiednim czasie, to znaczy, kiedy ona najbardziej potrzebna. Nie wolno np. orać lub bronować roli mokrej, pleć w słotę i t. p. — takie czynności zaszkodzą. Pamiętajcie, że wszystko to ma być wykonane sumiennie począwszy od kupna prosiaka, zasiania buraków, posadzenia ziemniaków itp., a skończywszy na zapiskach. Żeby nie było żadnej luki.

Wiecie, bo to człowiekowi czasami się nie chce zaraz od ręki zrobić i tak po trochu się zbiera, aż się uzbiera dużo i wtedy? — O joj! co ja zrobię, bo mam tyle zaległości. Ano ciapu kapusta, ciapu groch i zrobione, ale jak? — pożal się Boże! Inna rzecz, że i strachu taki „konkursista amator“ ma nie mało, aby go Komisja inspekcyjna nie najechała. Tego być nie powinno!

Człowiek każdy powinien tak wykonywać pracę, aby ją w każdej chwili mógł pokazać, że jest w porządku. Przecież praca sumienna uszlachetnia człowieka, stawia go na wyższy poziom duchowy. W pracy takiej znajduje się zadowolenie i nadzieję, a jakżesz miło jest popatrzeć na owoce tej pracy! Nigdy nie widziałem ludzi smutnych, którzy z zamiłowaniem pracują.

Jesteśmy synami wsi i roli, na której większość z nas będzie pracować, nauczmy się przeto sumienności w swej pracy. W rolnictwie, a właściwie w uprawie roli i roślin, w hodowli zwierząt domowych niesumienność odbija się na nas samych w postaci miernych rezultatów oraz smutku na duszy.

Wyrwany oset, ot tak byle zbyć, dojrzał i posiał djabelskie nasienie na bujne łany, by w dalszym ciągu plemię swe utrzymać przy życiu. Nie wypielona ognicha w swoim czasie dojrzała i pomnożyła stokrotnie potomstwo — zadusi jarzynę. Zły człowiek, sprzedając nasiona różnych roślin, domieszał chwastów, byle zarobić — brak sumienności. Przy orce robiono umyślnie „mijaki“, by tylko prędzej zaorać, na mijakach rozwinął się perz i inne chwasty, a rola zamarła. Pielono chwasty w burakach kiepsko, ażeby zaś nie znać było, to przysypało się je ziemią — po paru dniach chwasty znów wybiły w górę.

Oto przykłady niesumiennej pracy. My tak nigdy nie czyńmy! Jeśli mamy stać się prawdziwymi pionierami rolnictwa i rozwoju wsi naszej, to musimy być sumienni!

J. J.

Jak młodzież rolnicza zaprawia się do samodzielnej pracy?

Rok bieżący jest czwartym rokiem, w którym Pom. Tow. Roln. przeprowadza akcję Przysp. Roln. dla młodzieży rolniczej.

O akcji tej, której znaczenie już cały świat docenia, zaznaczyć tu tylko pragniemy, że daje ona kurs praktyczny uprawy danej rośliny lub hodowli danych zwierząt domowych pod nadzorem instruktorów i inspektora Przysp. Roln. P. T. R.

Uprawa odbywa się w normalnych warunkach miejscowych przy zastosowaniu odpowiednich sztucznych nawozów dobrego siewu (1 odsiew) i starannej przepisowej uprawy. Hodowlę także przeprowadza się w budynku rodziców, dostarcza się rasowy materjał, pasie się prawidłowo i dba specjalnie o utrzymanie czystości i dostateczną ilość świeżego powietrza. Uczestnik Sekcji Przysp. Roln. musi prowadzić dzienniczek, w którym zapisuje pracę, wykonaną przez siebie w związku z konkursem i wszelkie wydatki, poczem oblicza się czysty zysk.

O wędzeniu i przyrządzaniu wędlin.

Na całych bodaj Kresach wschodnich wyrabiane wędliny odznaczają się nietylko wybornym smakiem, lecz i niezwykłą trwałością. Najbardziej smakiem do litewskich zbliżone są wędliny pomorskie. Sekret trwałości leży nietylko w sposobie solenia i przyrządzania wędlin, lecz głównie w sposobie ich wędzenia.

Dym, w którym się wędzą wędliny, nie powinien zawierać dużo pary, co zwykle bywa, jeżeli się na ognisku gotuje, albo jeżeli się pali drzewem czy drzazkami mokremi. Wskutek tego tworzy się na mięsie osad kroplisty, który dla wędlin jest szkodliwy, gdyż tracą one przez to na dobroci. Najlepsze drzewo do wędzenia jest jałowcowe i liściowe, można też używać trocin z odpadków od piły z tartaków, ale tylko z drzewa twardego. Węgiel kamienny, koks i torf nie są przydatne do palenia w wędzarniach. Dym z tych materjałów palnych, użyty do wędzenia, psuje dobry smak wędlin, gdyż zawiera on różne części mineralne, które wędliny zanieczyszczają.

Wędliny powinny być zawieszone bardzo wysoko, na 4 lub 5 metrów nad ogniskiem. Nie należy ich wędzić zbyt gwałtownie, parę godzin dymienia rano i tyleż wieczorem wystarczy zupełnie, resztę czasu mogą wisieć i obsychać bez dymu. Wędliny powinny być zawieszone w kominie lub wędzarni w dzień jasny, pogodny, aby przed zaczęciem właściwego dymienia dobrze obeschły, często obsusza się je nawet przez parę dni na wietrze, co bardzo na ich trwałość wpływa.

Dymienie większych sztuk, jak szynek, łopatek, głowizn, może trwać od 2 do 3 tygodni, mniejsze sztuki jak polędwice, salami, balerony mają dosyć po 2 tygodniach. Kiełbasy, ozory i połcie słoniny (wędzona jest znacznie trwalszą od solonej i nadaje się szczególnie na letnie zapasy) po tygodniu już są dosyć uwędzone. Po uwędzeniu wywiesza się je w miejscu suchem i przewiewnem. Ostatnie zimowe bicie wieprzy ma zwykle miejsce przed zapustami, kiedy smalec świeży znajduje użycie przy wyrobie pączków i faworków, kiełbasy suszone i kiszki wszelkiego rodzaju są spożywane w podwójnych ilościach i kiedy się przyrządza szynki i inne wędliny na święta wielkanocne. Na Kresach wschodnich robi się w tym terminie zapasy wędlin na rok cały, gdyż wiatr marcowy ma im podobno specjalny smak i trwałość nadać.

Szynki.

Aby szynki były smaczne i kruche, należy je robić z młodych sztuk — roczniaków, szynki te, chociaż mniejsze, są bardzo mięsiste i mają cieńszą słoninę, aniżeli ze starych wieprzów, ukarmianych na słoninę i sadło. Na 50 kg. mięsa, bierze się 2 i pół kg. soli uprażonej, aby wszelką wilgoć straciła, saletry 50 gr., listków garść dużą, pieprzu zwykłego i ziela po 50 gr., kolendry 100 gr., $^1/_4$ kg. cukru, wszystko to ma być grubo utłuczone i dokładnie wymieszane; kto lubi, może dodać parę główek czosnku, nie wszyscy jednak ten ostry zapach znoszą. Po rozebraniu wieprza, szynki, jeszcze ciepłe, naciera się tą mieszaniną mocno i rozkłada się na ławkach, aby zupełnie przestygły.

Dno baryłki, w której ma się solić szynki, wysypuje się tąż samą mieszaniną, poczem układa się szynki możliwie szczelnie, przesypując każdy rząd solą z aromatami, między rzędami należy wrzucić kilkanaście sztuk goździków i gałązek majeranku. Gdy wszystkie szynki ułożone, osypać je resztą soli i przycisnąć denkiem i kamieniem. Potrzymać tak dwie doby w umiarkowanie ciepłej izbie, poczem przełożyć to, co było na górze, na dół, aby wszystkie się jednakowo przesoliły i wynieść do chłodnej, lecz nie mroźnej spiżarni. Co 3 dni należy je przekładać, zawsze przyciskając mocno kamieniem, aby rosół wszystkie sztuki jednakowo przejmował.

Po trzech tygodniach solenia wyjmuje się je, wywiesza na wiatr marcowy na 2-7 dni i zupełnie już dobrze obsuszone (można owinąć w papier, aby się nie pobrudziły), zawiesza się w kominie lub wędzarni tak, aby się ze sobą nie stykały i dym je ogarniał zupełnie. Nie należy nigdy palić ogniska dzień cały, lecz tylko po dwa razy na dzień przez parę godzin, uważając przytem pilnie, aby nie było dużego płomienia, lecz tylko lekkie tlenie gałęzi. Mieć zawsze na pogotowiu wilgotne opiłki, któremi można zbyt wielki płomień stłumić.

Szynki, tak wędzone, można przechować rok cały, latem jednak należy je zakopać w zasieku z żytem i ułożyć w duże beczki, przekładając sianem lub suchym chmielem, a to dla ochrony przed robactwem, które w czerwcu często na nie napada. Gdyby zaczęły pleśnieć, należy pleśń otrzeć wilgotnemi chustami, a szynki z lekka obwędzić przez kilka godz. lub tylko osuszyć w cieniu na powietrzu. (Dok. nast.)

Barszcz ze śmietaną, postny.

Ugotować na 6 osób kilka dobrych grzybów suszonych, parę cebul w całości i włoszczyzny na smak, osobno ugotować lub upiec w piecu kilka ćwikłowych buraków, które uszatkowane nalać kwasem, aby zabrał od nich słodycz (co przy każdym barszczu zastosować należy) i postawić w ciepłem miejscu na godzinę, smak dobrać tym kwasem burakowym, grzyby poszatkować. Na 6 osób wziąć pół litra dobrej śmietany kwaśnej i pół łyżki mąki pszennej, rozbić dobrze mąkę ze śmietaną i zaprawić barszcz, wlewając po trochu zaprawę i ciągle mieszając łyżką, dać się raz zagotować dobrze i podać na stół, włożywszy troszkę buraków w wazę. Do takiego barszczu podaje się jaja na twardo ugotowane w ćwiartkach. Jeżeli barszcz jest na mięsie, wkrawa się kiełbasę, wędlinę, a nawet uszka. Do postnego najlepsze tarte kartofle. Na wilję lub do suchego posty gotuje się barszcz jak wyżej, a zamiast śmietany i mąki, zasypuje kaszką drobną i podaje uszka z grzybów.

Sardelowe lub śledziowe masło do śniadań.

Wymoczyć parę śledzi, jak zwykle, sardele tylko opłukać, wyjąć ości, odciąć głowy (tylko u śledzi) i utłuc je w moździerzu na masę. Dodać kawałek niesolonego masła, jeszcze utłuc razem z tą masą i przefasować przez sito. Potem postawić tę masę na zimnie, pokrajać w płaskie kawałki i podać na śniadanie do wódki lub herbaty. Ze śledzi przed utłuczeniem trzeba zdjąć skórę, a wreszcie można do zapachu dodać trochę pieprzu angielskiego.

Szczupak w chrzanowym sosie z śmietaną.

Oprawionego i nasolonego szczupaka zawinąć w duży arkusz białego papieru, masłem wysmarowanego, ułożyć w długiej, głębokiej brytfanie, wstawić do niezbyt gorącego pieca na godzinę i często polewać masłem. Po godzinie zobaczyć, czy upieczony, naciskając widelcem zdjąć papier — ułożyć rybę grzbietem do góry na podłużnym półmisku — obłożyć drążonemi kartoflami z wody, posypanemi drobno pokrajaną zieloną pietruszką. Rybę suto oblać sosem chrzanowym ze śmietaną i przybrać plasterkami cytryny. Resztę sosu podać w sosjerce.